Dossier "Gaspillage Alimentaire, enjeux et pistes d'actions"

Ce dossier a été réalisé dans le cadre du projet "Don't waste our future !"[1] afin de mettre à disposition des lycéens et enseignants participant au projet un ensemble d'informations clés sur les enjeux du gaspillage alimentaire et les leviers d'actions pour le réduire. Il sera utile à tout élève ou enseignant du secondaire qui souhaite s'informer sur cette thématique et plus largement à toute personne désireuse d'en apprendre plus sur ce sujet et de disposer d'informations synthétiques.

Sommaire

1. Le gaspillage alimentaire, un enjeu de développement durable ... 3
1.1 Développement durable et alimentation ... 3
1.2 Le gaspillage alimentaire : définition et enjeux ... 4
1.3 Quelles quantités de nourriture gaspille-t-on ? ... 7
1.4 Quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire ? ... 9
1.5 Les impacts du gaspillage alimentaire ... 12
Impacts environnementaux ... 12
Impacts sociaux et économiques ... 14
Conclusion ... 15
2. Agir pour la réduction du gaspillage alimentaire, un défi à la portée de tous ... 15
2.1 Pourquoi agir ? ... 15
2.2 Comment réduire le gaspillage alimentaire ? ... 16
Réduire ... 16
Réutiliser / Redistribuer ... 17
Recycler ... 18
2.3 Que pouvons-nous faire en tant que consommateurs et citoyens ? ... 19
2.4 Et dans les cantines ? ... 19
Conclusion ... 20
3. Lexique gaspillage alimentaire ... 23
4. Ressources pour approfondir le sujet ... 27
Ouvrages ... 27
Vidéos ... 27

[1] Voir partie 5

VISIT…

LANZAROTE
Caliente.com

Rapports en ligne 28
Sites 30
Actualité 30
Infographies 30
Livres de recettes 30
5. Le Projet "Don't Waste Our Future" 31

1. Le gaspillage alimentaire, un enjeu de développement durable

"La nourriture n'est pas qu'une matière première, elle représente une interface vitale entre les peuples et la terre. *Homo sapiens* est un mammifère terrestre, la terre est notre capital le plus important, et notre destin dépend de notre capacité à bien la traiter." Tristram Stuart, *Global Gâchis*

1.1 Développement durable et alimentation

Le **développement durable** est un terme qui revient souvent à nos oreilles. Mais de quoi s'agit-il ? Le rapport Brundtland, publié par la Commission Mondiale sur l'Environnement et le Développement en 1987 a défini ce concept comme un "développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs". On ne retient souvent que la première phrase mais cette définition est complétée par une précision importante: "Deux concepts sont inhérents à cette notion : le concept de « besoins », et plus particulièrement des besoins essentiels des plus démunis, à qui il convient d'accorder la plus grande priorité, et l'idée des limitations que l'état de nos techniques et de notre organisation sociale impose sur la capacité de l'environnement à répondre aux besoins actuels et à venir."

La finalité du développement durable est de concilier efficacité économique, équité sociale et qualité environnementale. Ainsi, **économie, société et environnement** sont considérés comme les trois piliers du développement durable auxquels des experts des pays du Sud ont ajouté en 2002 (Conférence de Johannesburg) un quatrième « pilier » : le respect de la diversité culturelle et les échanges nécessaires entre cultures.

- **dimension environnementale** : le développement des activités humaines doit se faire en préservant les ressources naturelles à long terme et en assurant le maintien des équilibres écologiques ;
- **dimension sociale :** le développement harmonieux de la société humaine passe par la cohésion sociale garantissant à tous l'accès à des ressources et services de base (la santé, l'éducation, l'alimentation) dans le respect des cultures ;
- **dimension économique :** le développement économique doit permettre la diminution de l'extrême pauvreté et l'exercice par le plus grand nombre d'une activité économique dignement rémunérée.

Source : « Nos expertises, Développement durable, Qu'est-ce que le développement durable ?", ADEME

diversité culturelle : La culture prend des formes diverses à travers le temps et l'espace. Cette diversité s'incarne dans l'originalité et la pluralité des identités qui caractérisent les groupes et les sociétés composant l'humanité. Source d'échanges, d'innovation et de créativité, la diversité culturelle est, pour le genre humain, aussi nécessaire que l'est la biodiversité dans l'ordre du vivant. En ce sens, elle constitue le patrimoine commun de l'humanité et elle doit être reconnue et affirmée au bénéfice des générations présentes et des générations futures.

Source : Déclaration universelle de l'UNESCO sur la diversité culturelle

L'alimentation fait partie de nos besoins dits "essentiels" et nous ne pouvons pas nous en passer pour vivre. Elle a même été **reconnue en tant que droit par la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme de 1948** dans son article 25 qui dispose que "toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ainsi que pour les services sociaux nécessaires (...) "

Se nourrir est un acte que nous réalisons quotidiennement sans forcement nous interroger et nous rendre compte de ce que cela implique : des normes et valeurs, des régimes alimentaires, des traditions religieuses, des contraintes budgétaires etc. Nos choix de nourriture ont également un impact que nous ne soupçonnons pas toujours, car avant d'arriver dans notre assiette, les fruits et légumes, la viande etc. ont suivi tout un processus qui va de la culture ou de l'élevage , au supermarché en passant par la transformation industrielle.

Qu'en est-il une fois que nos restes alimentaires sont jetés à la poubelle ? Le voyage ne s'arrête pas là car il faut collecter et traiter ces déchets et cela a un coût à la fois pour les particuliers et pour la collectivité.

1.2 Le gaspillage alimentaire : définition et enjeux

Lorsque ce qui pourrait être consommé par un humain part à la poubelle, à tout stade de la chaîne alimentaire, on parle de gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire c'est donc **"toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée.**[2] **"** Le schéma ci-dessous représente les étapes de la chaîne alimentaire et le gaspillage intervenant à chacune de ces étapes.

[2] Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, « Pacte National de Lutte contre le gaspillage Alimentaire », 2013.



Figure 1 Gaspillage et pertes alimentaires depuis les champs et océans jusqu'à la fourchette
Source : Bruxelles Environnement, « Manger bien, Jeter moins ».

Ne pas confondre...

... "gaspillage alimentaire" et "déchets alimentaires"

Le terme déchets alimentaires inclut:

-*déchets inévitables* -déchets d'aliments ou de boissons qui ne sont pas comestibles dans des circonstances normales (os, coquilles d'œufs, peau d'ananas...)

- *déchets potentiellement évitables* : aliments et boissons que certaines personnes mangent et d'autres non (ex: croûtes de pain) ou qui pourraient être mangés si la nourriture était préparée autrement (ex : pelures de pomme de terre).

-*déchets évitables* : denrées alimentaires jetées, entamées ou non, qui auraient pu être consommées.

On considère généralement que le gaspillage alimentaire ne correspond qu'à une partie des déchets alimentaires : celle des déchets évitables mais certains y incluent également les déchets potentiellement évitables.

...**"gaspillage alimentaire" et "pertes alimentaires"**

On parle de **pertes alimentaires** lorsqu'une diminution de nourriture en quantité ou en qualité intervient au cours des phases de récolte et production. On parlera plutôt de **gaspillage alimentaire** lorsque cette diminution a lieu pendant les phases de distribution et consommation. Néanmoins le terme gaspillage alimentaire au sens large est souvent utilisé pour désigner à la fois pertes et gaspillages.

Le gaspillage alimentaire est une **thématique complexe** qui est liée à une **multitude d'enjeux** : l'agriculture, la santé, les déchets, le réchauffement climatique, la consommation et bien d'autres thèmes encore dont un échantillon est représenté par le nuage de mots ci-après (figure 2). Pour mieux le comprendre il est intéressant d'adopter une **approche interdisciplinaire** mêlant à la fois histoire, sociologie, sciences, psychologie...,et ce à différentes échelles **du niveau local au niveau global**. Les deux exemples ci-dessous permettent une mise en perspective du sujet par la comparaison avec d'autres régions du monde et d'autres époques.

L'abondance chez les Chinois et la frugalité chez les Ouïgours

"L'hospitalité chinoise consiste à déposer à table plus de nourriture que ne peuvent en manger les invités. En fin de repas en Chine, les tables des restaurants disparaissent sous une montagne de plats à peine entamés. Les Ouïgours, à l'inverse, jugent *haram ("pêché")* de gaspiller la nourriture. (...) A la maison, s'il y a des restes, il est de coutume de les proposer aux voisins ou de les offrir aux pauvres de la rue. Laisser de la nourriture dans votre assiette est une insulte à l'hôte qui vous reçoit, au cuisinier qui l'a préparée, à l'agriculteur qui l' a produite, ainsi qu'à Allah."

" Ces postures culturelles ont peut être été déterminées par l'environnement géographique-les peuples turcs, ayant longtemps habité des zones arides, ont appris à exploiter ce que la terre produisait jusqu'à la dernière miette, à l'opposé des Chinois, assez riches en comparaison, qui vivaient dans les lits fertiles des fleuves d'Asie de l'Est où la nourriture était moins rare (...). "

Source : Tristram Stuart, *Global Gâchis: révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2013, p. 226-227.

La frugalité pendant la guerre

"Durant la Seconde Guerre mondiale, le gouvernement français a produit un film encourageant les gens à nourrir leurs lapins avec des pelures de légumes, et la Grande-Bretagne considérait la viande ainsi obtenue indépendante du système de rationnement. Des affiches de propagande sont apparues lors des deux guerres avec des slogans tels que *"Can all you can"* ("mettez en conserve tout ce que vous pouvez") et *"A clear plate makes a clear conscience: Don't take more than you can eat"*("Une assiette vidée, c'est une conscience tranquille, ne prenez que ce que vous pouvez manger")."



Source *:* Tristram Stuart, *Global Gâchis: révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2013, p. 231.

La rengaine "Finis ton assiette" ne permet pas de prendre conscience de l'ampleur et des enjeux qui se cachent derrière le gaspillage alimentaire. Or, **connaitre et comprendre pourquoi il est important d'agir pour réduire le gaspillage alimentaire constitue un premier pas vers l'action** car la compréhension permet à chacun de **faire des choix**. Ces choix s'orienteront d'avantage vers une consommation et une alimentation responsable et durable si le citoyen s'est posé des questions, a réfléchi et acquis des connaissances. Telle est la philosophie du projet "Don't waste our future".



Figure 2 Nuage de mots du gaspillage alimentaire

1.3 Quelles quantités de nourriture gaspille-t-on ?

Le gaspillage concerne l'ensemble des acteurs de la chaîne de production alimentaire du paysan au consommateur ainsi que l'ensemble des pays du monde mais varie fortement d'une étape à une autre de la chaîne et d'un pays à un autre.

En tout, un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine est perdue ou gaspillée soit 1,3 milliards de tonnes par an selon une étude de la FAO publiée en 2011[3]. En **France, on estime au niveau domestique que près de 20 à 30kg de nourriture par personne et par an** sont jetés, dont 7kg encore emballés.

[3] Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde: ampleur, causes et prévention : étude menée pour le Congrès international SAVE FOOD ! à Interpack 2011, Düsseldorf, Allemagne*, Rome, FAO, 2012.



Figure 3 Gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale
Source : « infographie FNE » [En ligne : http://www.fne.asso.fr/fr/nos-actions/dechets/gaspillage-alimentaire/].

Les comparaisons entre pays et régions du monde ne sont pas aisées car le gaspillage est difficile à mesurer et les périmètres des études diffèrent.

Si on s'intéresse à la différence entre **grandes régions du monde** à partir du graphique ci-dessous, on observe que l'Europe et l'Amérique du Nord ont le volume de pertes et gaspillages alimentaires les plus élevés avec entre 280 et 300kg par habitant/ an. De plus, on remarque que le gaspillage par les consommateurs (partie rouge) est plus important dans ces deux régions par rapport aux autres. Cela met en évidence le fait que, en règle générale, **les pays en développement sont plus touchés par les pertes alimentaires durant la production agricole** et **les régions à revenus moyens et élevés connaissent davantage de gaspillage au niveau de la vente au détail et des consommateurs**.

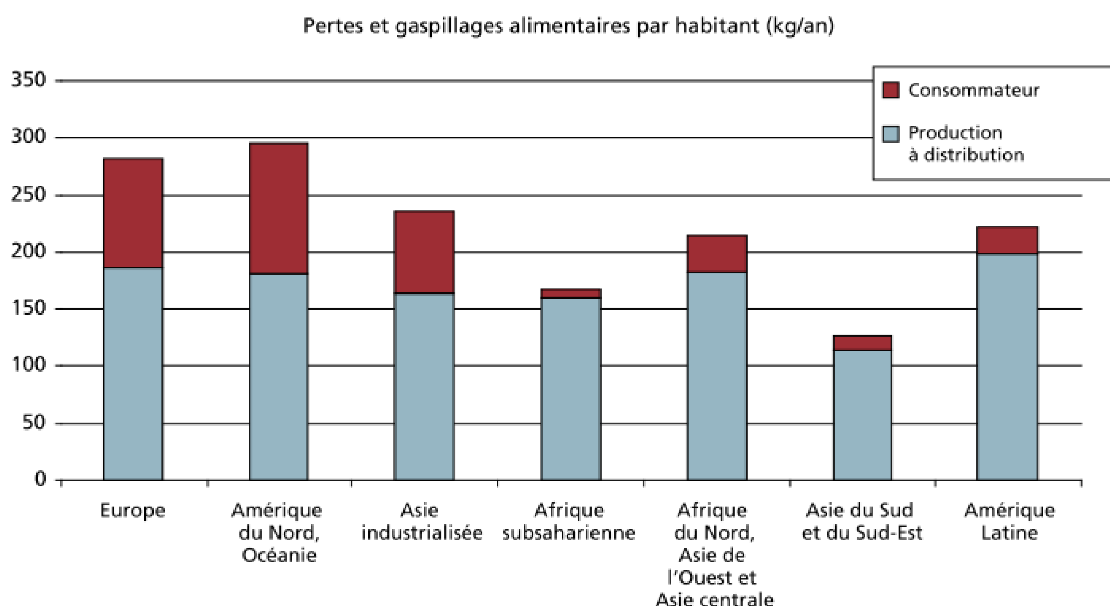


Figure 4 Pertes et gaspillages alimentaires par habitants et par région aux stades de la consommation et de la production à la distribution
Source : "Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde: ampleur, causes et prévention*",* FAO, 2012.

Au sein de ces grandes régions, les volumes de pertes et gaspillages varient d'un pays à l'autre. En **Europe** par exemple, il y a une différence de 535 kg entre le pays gaspillant le plus par habitant et par an (les Pays-Bas) et celui gaspillant le moins (la Grèce).



Figure 5 Gaspillage alimentaire par habitant (en kg/an)
Source : « Food waste : causes, impacts and proposals », Barilla Center for Food and Nutrition, 2012.

1.4 Quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire ?

Pour répondre à cette question nous allons nous intéresser à chacune des étapes de la chaîne de production alimentaire schématiquement résumées ainsi :

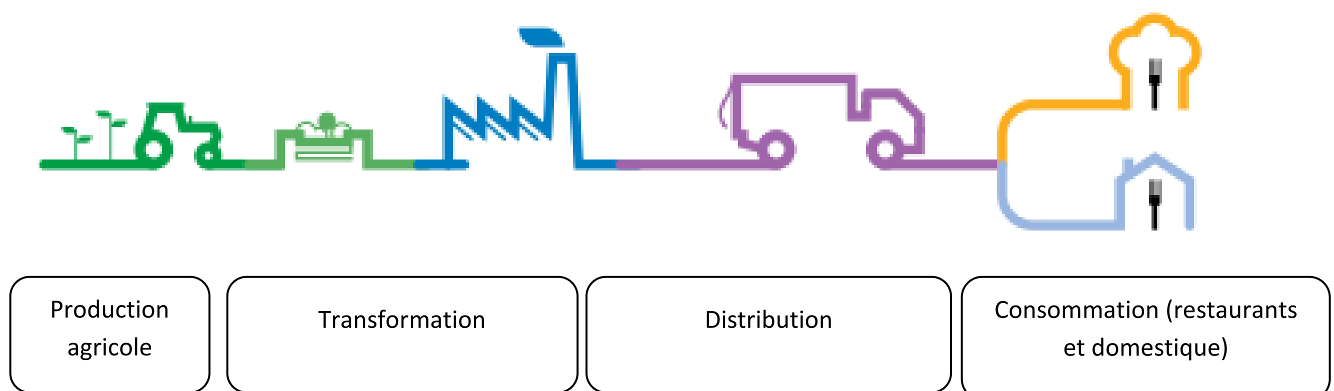


Figure 6 Etapes de la chaîne de production alimentaire
Source : « Food waste : causes, impacts and proposals », Barilla center for Food and Nutrition, 2012.

Selon la FAO, le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale a lieu, pour **54% durant les phases de production et de manutention et stockage après-récolte**, et pour **46% aux stades de la transformation, de la distribution et de la consommation.**

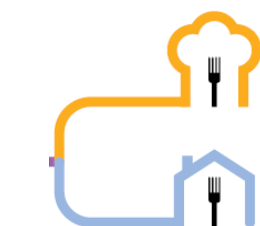


En amont de la chaîne de production alimentaire, au moment de la **production agricole** se sont principalement des techniques agricoles et des infrastructures de transport et stockage peu performants et des facteurs de type météorologiques et environnementaux (par exemple sécheresses ou présence de parasites) , qui sont à l'origine des pertes alimentaires. Ces pertes interviennent surtout dans les pays en développement. A cela s'ajoutent des facteurs économiques, réglementaires et commerciaux : par exemple lorsque le prix de marché est trop bas et ne couvre pas le prix de récolte ou encore, lorsque l'imposition de standards (poids , taille , forme et aspect) par l'UE ou par les supermarchés oblige les agriculteurs à laisser des fruits et légumes encore consommables dans les champs ou à les utiliser comme nourriture pour animaux.



Au cours de la phase de **transformation,** les pertes sont surtout liées à la part non comestible des produits transformés (os, épluchures...) et ce sont des limites techniques des process de transformation et de conditionnement qui sont à l'origine de gaspillages, comme celui d'une partie des pommes de terre lorsqu'elles sont épluchées mécaniquement.

Lors de la **distribution** aux lieux de vente, les produits peuvent être détériorés au cours du transport ou de la mise en rayon, il peut également y avoir une inadéquation entre les commandes et la demande des clients provoquant des surplus de certains produits et leur péremption avant achat. D'autre part, la publicité et le marketing, notamment sous la forme d'offres promotionnelles de type "2 produits achetés le 3ème offert" poussent à un achat en grande quantités ne correspondant pas forcement au besoin des consommateurs et peuvent contribuer au gaspillage.



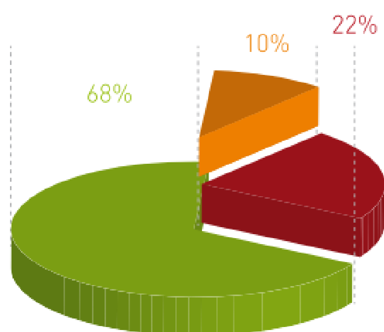
Au niveau de la **consommation domestique**, la plupart des pays à revenus moyens et élevés connaissent aujourd'hui des situations d'abondance avec à la fois un large choix d'aliments disponibles et un niveau de vie suffisamment élevé pour que la part de l'alimentation dans le budget des familles soit relativement faible. Ainsi en France, la part du budget dédiée à l'alimentation est passée de 38% du budget des ménages en 1960 à 16% aujourd'hui d'après l'INSEE[4]. Cette situation explique en partie que le gaspillage soit possible. Il est notamment causé par une mauvaise gestion des achats, une méconnaissance des techniques de conservation et de la distinction entre dates limites de consommation et dates limites d'utilisation optimales. Les aliments les plus gaspillés sont : le pain, les produits entamés, les restes de repas et les fruits et légumes.

[4] « La consommation des ménages depuis cinquante ans », Georges Consales, Maryse Fesseau et Vladimir Passeron

Et dans les **cantines** ?

Les cantines des collèges et des lycées ont un volume de gaspillage alimentaire compris entre 179 et 200g par personne et par repas; pour les écoles primaires il est de 110 à 130g/pers/repas (sur des repas de 700 g en moyenne). Une étude dans des lycées pilotes, dans le cadre du projet Greencook a estimé que près de 68% du gaspillage a lieu à l'issue du repas avec pour raison principale "ça ne me plaît pas". Le graphique ci-dessous détaille plus précisément les différentes causes de gaspillage.

Le graphique ci-dessous liste les principales causes du gaspillage alimentaire recensées dans différentes études sur le sujet.



RETOUR PLATEAUX
- Type de plat (+/- facile à manger)
- Habitudes de consommation des convives, présentation et qualité gustative, température
- Contexte de l'établissement (lycée urbain/rural)
- Préférences personnelles, culturelles,...
- Absence de commission menus ou de restauration
- Communication/sensibilisation auprés des convives
- Réticence au changement

PREPARATION
- Surgrammages (notamment des déculents)
- Fluctuation des effectifs
- Formation du personnel
- Réglage du matériel

DISTRIBUTION
- Portions servies trop importantes
- Manque de communication
- Pratiques professionnelles du personnel de cuisine
- Type de distribution (libre-service)
- Organisation du restaurant (self, scramble,...)

Lors de l'expérimentation GreenCook, une enquête a été menée auprès des convives des lycées pilotes. Il leur a notamment été demandé de citer les raisons pour lesquelles ils laissaient des aliments dans leur assiette. Pour les quatre types d'aliments sélectionnés (légumes, féculents, viande, poisson), la raison principale évoquée est « ça ne me plaît pas », vient ensuite la question du goût, « ça n'a pas de goût », qui est elle-même souvent liée à l'assaisonnement et/ou à la cuisson des plats. Enfin, le volume trop important des portions distribuées par rapport à la faim du convive est, dans une moindre mesure, une autre raison du gaspillage alimentaire

Figure 7 Le gaspillage alimentaire au lycée
Source : « Guide de bonnes pratiques », Région Nord-Pas-de-Calais, Projet Greencook

Au delà des causes propres à chacune des étapes de la chaîne de production alimentaire, des causes plus profondes sont pointées du doigt par Bruno Lhoste[5] :

- Une **déconnexion de l'Homme avec la nourriture** (par exemple certains enfants ne savent pas que le lait provient des vaches) qui amène à dévaloriser la nourriture au rang de simple produit de consommation. Cette déconnexion est accentuée par la méconnaissance des saisons de production des fruits et légumes.

- Un **désir d'abondance et surconsommation** qui se traduit par exemple par des rayons toujours pleins et proposant une large gamme de produits similaires dans les supermarchés. De même, nous avons tendance à vouloir reproduire cette abondance dans nos placards de cuisine. Cela participe au gaspillage et à une surconsommation de calories : selon la FAO,

[5] Bruno Lhoste et Tristam Stuart, *La grande (sur-) bouffe: pour en finir avec le gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2012.

en France nous consommons de 70 à 90% de calories en plus par rapport à ce qui nous est nécessaire.

- Une **industrialisation excessive** qui cherche à standardiser et rendre plus résistants au transport même les fruits et légumes alors qu'ils sont, par nature, très différents. A cela s'ajoute l'exportation d'aliments sur de très longues distances qui conduit à des pertes en cours de transport.

- Des **règles d'hygiène** trop strictes. Ces règles ont permis d'écarter le risque d'intoxications alimentaires, mais aujourd'hui on peut s'interroger sur leur pertinence lorsqu'elles conduisent à écarter les productions artisanales ou encore empêcher aux enfants de cuisiner ou apporter des gâteaux à l'école.

- La **perte du goût** : l'alimentation industrialisée standardise aussi notre goût en nous amenant à privilégier des produits gras et sucrés. Cela conduit encore une fois à la banalisation de la nourriture renforcée par une perte du savoir cuisiner.

1.5 Les impacts du gaspillage alimentaire

Le gaspillage a des conséquences aussi bien pour les hommes que pour la planète. Nous ne nous rendons pas compte de ces impacts car ils ne sont pas directement observables mais ils affectent aussi bien les ressources naturelles, les populations souffrant de la faim que les agriculteurs. Comprendre ces impacts et s'interroger sur celui de son alimentation au quotidien est une étape essentielle pour apprendre à faire des choix de consommation plus responsables.

Impacts environnementaux

La production alimentaire nécessite des **ressources** : des ressources en eau, des engrais et pesticides et mobilise des terres. Si l'on considère l'ensemble de la chaîne alimentaire il faut également de l'énergie pour le transport, l'emballage, le stockage et la conservation. La figure 8 détaille les différentes ressources nécessaires à chacune de étapes ainsi que leurs impacts.

Lorsque les denrées sont gaspillées, cela équivaut à gaspiller l'ensemble des ressources qu'il a fallu pour les produire ! Or la préservation des ressources fait partie des fondements du développement durable.

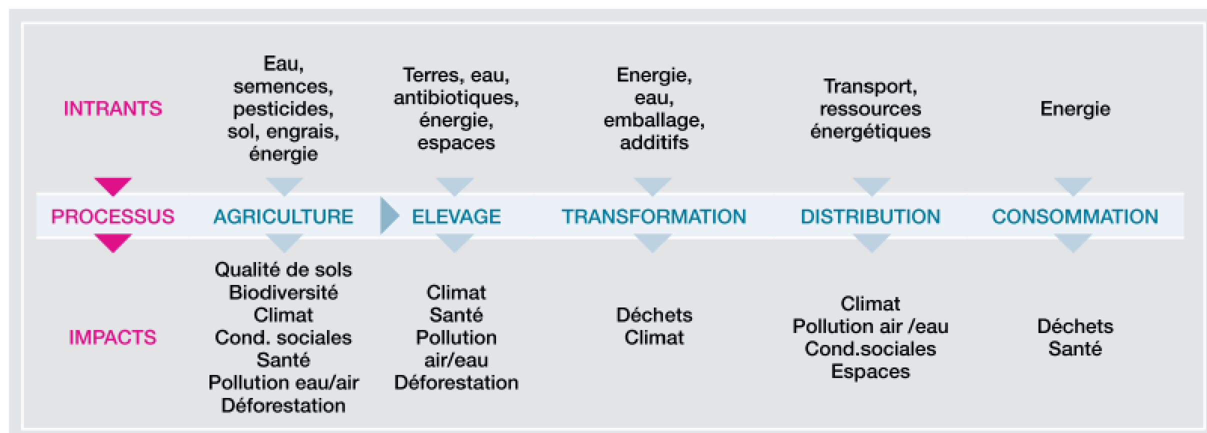


Figure 8 Impacts de la chaîne de production alimentaire
Source : "L'alimentation en classe, l'environnement au menu", Bruxelles Environnement

Par ailleurs, plus le gaspillage intervient tard dans la chaîne alimentaire, au cours de repas par exemple, plus l'impact est important, car avant d'arriver dans nos assiettes les produits ont été transformés, emballés et transportés, autant de processus qui nécessitent de l'énergie .

L'impact diffère aussi d'une denrée à une autre : l'aliment le plus gourmand en eau et le plus émetteur de gaz à effet de serre est la viande de bœuf (15 500 litres d'eau pour 1kg soit près de 4 fois plus que pour 1kg de poulet).

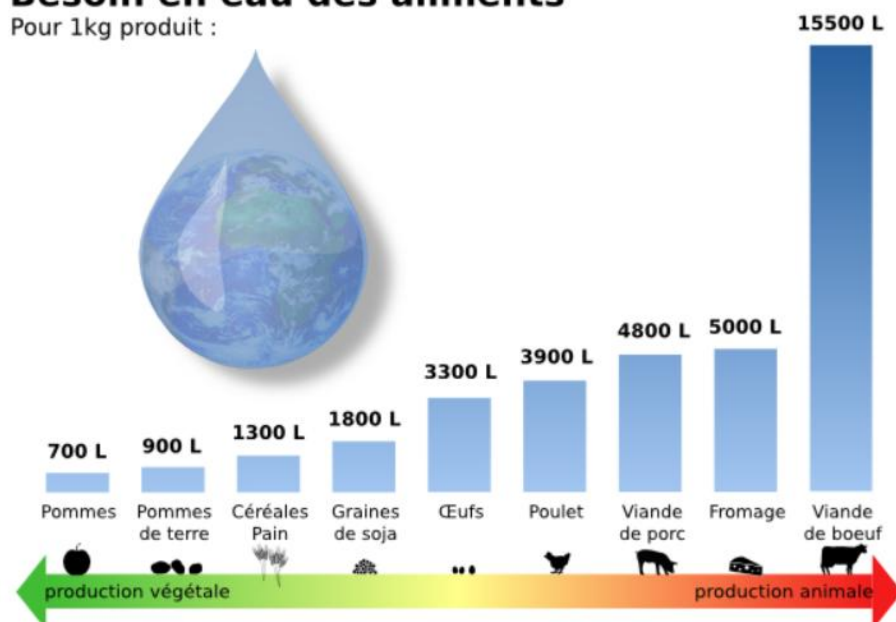


Figure 9 Empreinte eau des aliments
Source : http://www.viande.info/fichiers/visuels/schemas/eau-fonction-aliment/eau-fonction-aliments-600x450.png

L'impact du gaspillage alimentaire peut être mesuré à travers la notion "d'**empreinte**" :

-empreinte écologique : surface des terres et d'eau nécessaire pour produire les aliments et absorber les déchets

->28% des terres agricoles ont servi à produire des denrées alimentaires gaspillées[6]

empreinte carbone : ensemble des gaz à effet de serre émis tout au long de la vie du produit gaspillé

-> si le gaspillage alimentaire était un pays il serait le 3ème plus grand émetteur de gaz à effet de serre après les Etats-Unis et la Chine[7]

-> en France, le cycle de vie de la nourriture d'un citoyen moyen représente environ 20% du total de ses émissions de gaz à effet de serre quotidiennes[8]

empreinte eau / eau virtuelle : eau utilisée pour irriguer les champs, l'eau d'évapo-transpiration et l'eau utilisée pendant la transformation industrielle

->chaque année, la nourriture produite sans être consommée engloutit un volume d'eau équivalant au débit annuel du fleuve Volga en Russie[9]

Impacts sociaux et économiques

La relation entre le **gaspillage alimentaire et la faim** est complexe mais réelle : le gaspillage fait gonfler les prix des aliments sur les marchés mondiaux et monopolise des terres qui pourraient autrement servir à une agriculture vivrière, c'est à dire destinée à l'alimentation des populations qui les cultivent. Or, la faim est principalement causée par la pauvreté et non par un manque de disponibilité de la nourriture. Dans ce contexte il paraît paradoxal et intolérable que l'on continue à perdre et/ou gaspiller des denrées comestibles.

Près d'un milliard de personnes souffre de la faim dans le monde. Lorsque les personnes "n'ont pas accès à une alimentation en quantité et qualité nutritive suffisante pour une croissance, un développement normal afin de mener une vie saine et active" on parle "**d'insécurité alimentaire**". La lutte contre la faim et l'extrême pauvreté constitue le 1er objectif du Millénaire pour le Développement, parmi les 8 objectifs adoptés par l'Organisation des Nations Unies (ONU) en 2000.

---

[6] *Food wastage footprint: impacts on natural resources: summary report*, Rome, FAO, 2013, 61 p.
[7] *Ibidem*.
[8] « J'évite le gaspillage alimentaire - Terra eco », [En ligne : http://www.terraeco.net/J-evite-le-gaspillage-alimentaire,788.html]
[9] *Food wastage footprint: impacts on natural resources: summary report*, *op. cit.*

Les **OBJECTIFS DU MILLÉNAIRE POUR LE DÉVELOPPEMENT** (OMD) ont été adoptés par les 189 Etats membres de l'**ONU** en septembre 2000. Ils visent à éradiquer la pauvreté et à permettre à chaque être humain d'atteindre un niveau de développement décent.



OMD1

RÉDUIRE DE MOITIÉ, entre 1990 et 2015, **LA PROPORTION DE LA POPULATION QUI SOUFFRE DE LA FAIM**

Depuis 2000, des progrès ont été réalisés dans la lutte contre la faim et la malnutrition à travers le monde. Pour autant, l'objectif fixé ne sera pas atteint et les inégalités en matière de sécurité alimentaire se sont creusées.

Figure 10 Les objectifs du Millénaire pour le Développement
Source : "Contre la faim mobilisons-nous", ACTED, Programme Food Right Now, Octobre 2014.

Mais la faim ne concerne pas que les pays à faible revenu : en France 3,5 millions de personnes ont recours à **l'aide alimentaire**, une aide attribuée à des personnes défavorisées ou rencontrant ponctuellement des difficultés économiques.

Le gaspillage alimentaire impacte aussi directement le budget des ménages : à l'échelle d'un foyer français, on estime le coût du gaspillage à 400€ par an pour une famille de 4 personnes selon le Ministère de l'agriculture. Aux Etats-Unis ce coût s'élève entre 1365 et 2275 dollars par an (1000 et 1700€).

Conclusion

Cette première partie permet de comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire et de mieux appréhender la richesse des thématiques que ce sujet recouvre. Elle constitue une base pour ensuite pouvoir approfondir sur une thématique plus précise avant de discuter des actions permettant d'agir pour réduire le gaspillage alimentaire.

2. Agir pour la réduction du gaspillage alimentaire, un défi à la portée de tous

2.1 Pourquoi agir ?

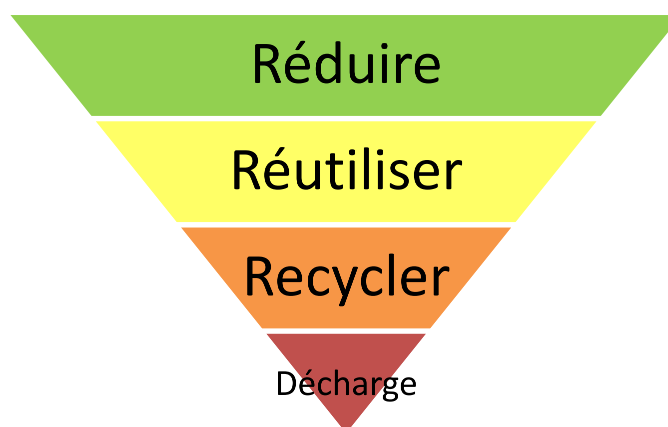
Réduire le gaspillage alimentaire c'est s'engager pour une société plus solidaire et plus responsable.

- Chaque acteur de la chaîne alimentaire est **responsable** de ses actions vis-à-vis de l'alimentation, aussi bien à titre professionnel qu'à titre personnel. Car peu importe notre profession et occupation, nous sommes tous citoyens et consommateurs et amenés à consommer de la nourriture. L'action de chacun compte, aussi petite soit elle.
- Nos actions locales ont des impacts ailleurs dans le monde que nous ne voyons pas directement mais qui sont réels et que nos changements de comportement peuvent modifier. Ainsi adopter une alimentation plus responsable c'est être **solidaire** de ceux qui ne mangent pas à leur faim ici et ailleurs.
- **L'alimentation et les produits alimentaires ne sont pas des biens comme les autres** dans la mesure où ils permettent de satisfaire un besoin vital pour les Hommes. Les aliments ont une valeur nutritionnelle mais aussi culturelle, et ont nécessité du travail et des ressources.

2.2 Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

Toutes les actions contribuant à réduire le gaspillage alimentaire sont importantes et complémentaires mais doivent être menées par **ordre de priorité**. En effet, le plus important est de chercher à réduire le gaspillage alimentaire "à la source" c'est à dire essayer de faire en sorte que notre production d'aliments corresponde le plus possible à ce que nous mangeons effectivement.

Ainsi la lutte contre le gaspillage alimentaire doit suivre une hiérarchie en pyramide qui est la même que celle utilisée pour la prévention des déchets. Ellei se retient facilement par la règle des **3 "R" : Réduire, Réutiliser, Recycler,** et c'est seulement lorsque ces 3 options ont été épuisées que les produits devraient être envoyés en décharge.



Réduire

Il faut accorder la priorité absolue à la prévention des pertes et gaspillages alimentaires. à travers des mesures telles que l'ajustement des quantités produites, achetées ou cuisinées et la consommation de produits non calibrés par exemple.

Dans les pays où des pertes interviennent au moment des récoltes et de la transformation, la limitation des pertes passe principalement par des améliorations techniques dans les méthodes de conservation et les équipements de transport (par exemple l'utilisation de camions réfrigérés).

Le rôle de l'éducation dans la réduction du gaspillage alimentaire

Pour réduire le gaspillage alimentaire, l'éducation est un levier puissant pour accompagner le changement des comportements. A tout âge, c'est par l'éducation, non seulement celle apportée par l'école mais aussi par la famille, les amis et les médias que nous formons notre manière de penser et d'agir. L'ensemble des participants au projet "Don't Waste Our Future" deviendront donc des acteurs de la réduction du gaspillage alimentaire et de la sensibilisation de leurs proches.

Du gaspillage en terre de famine

"La triste vérité est cependant que, même dans les nations où sévit la famine, le gaspillage atteint des proportions phénoménales. Dans les pays riches, la nourriture est délibérément jetée ; dans les pays pauvres, elle est involontairement perdue, par manque de ressources matérielles et technologiques. Rien qu'en Inde, on gaspille chaque année pour plus de 580 milliards de roupies [8,2 milliards d'euros N.d.T.] de production agricole, surtout par manque d'infrastructures permettant d'acheminer les récoltes jusqu'aux marchés avant qu'elles ne pourrissent. (...) Des mesures simples peuvent être prises pour ramener ces pertes à un cinquième du niveau actuel. réduire le gaspillage est une façon d'améliorer la rentabilité, mais aussi de libérer de la malnutrition les populations les plus pauvres du monde. "

Source : Tristram Stuart, *Global Gâchis: révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2013, p. 17.

Réutiliser / Redistribuer

Lorsque, malgré la réduction, des excédents alimentaires existent, la meilleure solution consiste à les réutiliser pour l'alimentation humaine en pratiquant le glanage, la transformation (en compotes, confitures, soupes etc..) et le don alimentaire.

Le glanage, une pratique ancestrale toujours d'actualité

Le glanage est une pratique qui remonte au Moyen-âge et qui consiste à ramasser les fruits et légumes qui sont laissés au sol après les récoltes. Il s'agit d'une pratique autorisée par la loi depuis 1554 ! Par extension le glanage désigne aussi la récupération des fruits et légumes invendus en fin de marchés ainsi que la récupération d'aliments invendus mais encore comestibles dans les poubelles des supermarchés.



Des glaneuses, tableau de Jean-François Millet, 1857



Un "glaneur des villes" fouille les poubelles d'un supermarché,
photo de Karim El Hadj parue dans le reportage "Les glaneurs des villes"sur LeMonde.fr

Recycler

Lorsqu'il s'avère impossible de réutiliser, il faut opter pour le recyclage et la récupération par la consommation animale, le compostage, ou la méthanisation.

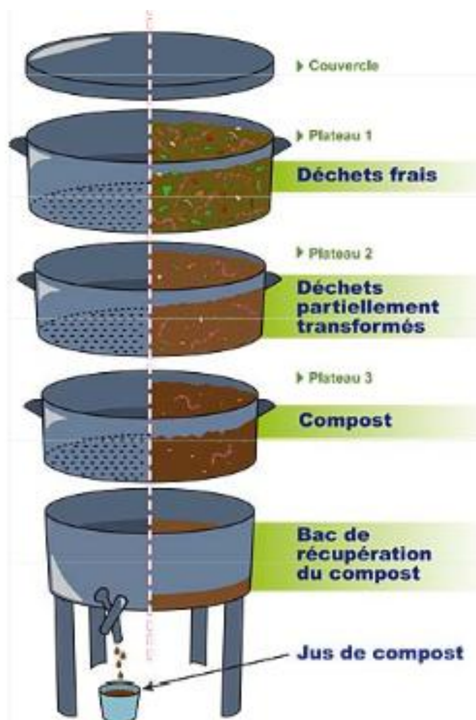
- la consommation animale consiste tout simplement à nourrir les animaux (chiens, cochons, volailles...) avec la nourriture devenue impropre à la consommation humaine;
- le compostage est un procédé biologique qui permet de transformer les déchets organiques par fermentation, en amendement fertilisant;
- la méthanisation est un traitement naturel des déchets organiques qui conduit à une production combinée de :

  -gaz convertible en énergie (biogaz), provenant de la décomposition biologique des matières organiques dans un milieu en raréfaction d'air (appelée « fermentation anaérobie » car sans oxygène);

  - et d'un digestat (les déchets « digérés »), utilisable brut ou après traitement (déshydratation et compostage, hygiénisation) comme compost[10].

Recycler ses déchets verts avec le lombricompost

Le lombricompostage c'est la digestion des déchets organiques par des vers de terres. Les vers mangent les déchets de cuisine tels que des épluchures de légumes et fruits, du marc de café, des sachets de thé ainsi que du papier, et produisent par leurs déjections du compost permettant d'enrichir la terre. A la différence du compost, le lombricompost peut se réaliser en intérieur et est donc une solution pour réduire ses déchets lorsqu'on n'a pas de jardin.



Source : « Presentation-LombriCompost_Jan_2011_V2-4.jpg » [En ligne : http://www.mondonville.fr/images/Presentation-LombriCompost_Jan_2011_V2-4.jpg].

Au trio "Réduire, Réutiliser, Recycler", trois autres R sont ajoutés par Bruno Lhoste, auteur de *La grande(sur-) bouffe*[11] *:*

Reconnaître : la plupart des acteurs de la chaîne alimentaire ne sont pas ou peu conscients de la réalité du gaspillage alimentaire. Pour faire évoluer les pratiques il faut faire prendre conscience du problème.

Reconnecter : . En nous approvisionnant dans les supermarchés nous avons perdu la connexion avec les champs et les conditions de production. Nous reconnecter avec la nature et la production de l'alimentation à travers des initiatives telles que l'agriculture urbaine et les fermes et jardins pédagogiques pourrait permettre un plus grand respect de la nourriture, bénéfique à la réduction du gaspillage.

Réapprendre : la qualité de la nourriture et le goût peuvent également être des facteurs de gaspillage. Pour cela apprendre ou réapprendre à goûter des saveurs différentes ainsi qu'à cuisiner participe à diminuer le gaspillage alimentaire.

2.3 Que pouvons-nous faire en tant que consommateurs et citoyens ?

L'alimentation et la consommation nous invitent à faire des choix au quotidien. Ces choix peuvent permettre de diminuer l'impact de notre alimentation, il suffit pour cela de connaître et d'appliquer quelques gestes simples comme ceux répertoriés dans le livret "A vos tabliers" réalisé par France Nature Environnement.

Agir pour réduire le gaspillage alimentaire c'est aussi faire le choix d'une alimentation plus responsable et privilégier des alternatives plus respectueuses de l'homme et de l'environnement, plus saines et plus locales. En suivant le guide "mieux manger en 6 gestes" je peux apprendre à progressivement changer mes habitudes.

2.4 Et dans les cantines ?

Dans les cantines de nombreux projets peuvent être menés afin de réduire le gaspillage alimentaire. Pour mettre en place un projet en restauration scolaire il suffit de s'inspirer des nombreuse exemples de réussites et de monter un projet adapté à son établissement en suivant une méthodologie comme celle développée par le projet Greencook dans le Nord-Pas-de-Calais pour la restauration lycéenne.



Figure 11 Méthodologie en 5 étapes du projet Greencook

[11] Bruno Lhoste et Tristam Stuart, *La grande (sur-) bouffe: pour en finir avec le gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2012.

Conclusion

Cette partie permet d'aborder les différentes façons d'agir pour réduire le gaspillage alimentaire et de montrer que l'ensemble des citoyens peut y contribuer à différents niveaux. Connaître les initiatives existantes permet ensuite de formuler des propositions d'engagements et d'actions à mener afin d'élaborer la charte pour le droit à l'alimentation et contre le gaspillage alimentaire.

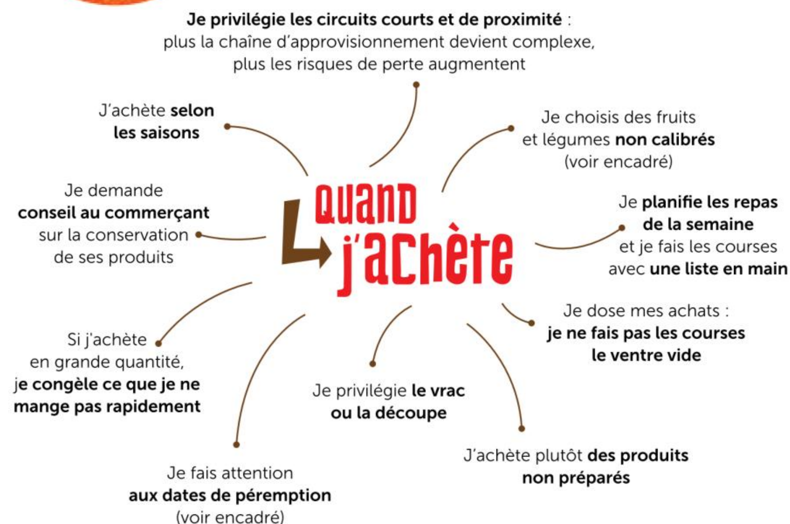
DON'T WASTE OUR FUTURE!
save food, love the world!

passere((es.info



Nos astuces anti-gâchis

Au moment des courses ou à la cuisine, nous avons un rôle à jouer pour éviter de gaspiller. Voici des conseils simples à mettre en pratique.



DLC

LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Elle concerne les produits périssables à conserver au frais (produits laitiers, viande, charcuterie…). Souvent traduite par « à consommer jusqu'au … /avant le … », elle signale que le produit ne doit pas être consommé après cette date.

DLUO

LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

On la trouve sur les produits d'épicerie, conserves et surgelés. Souvent traduite par "à consommer de préférence avant le …", elle signifie que le produit peut être consommé après cette date, seuls sa texture ou son goût peuvent changer.

LE CALIBRAGE

En imposant aux fruits et légumes des critères esthétiques (taille, forme et couleur), les normes de calibrage conduisent au gaspillage d'une partie de la production agricole : l'agriculteur ne commercialise pas les fruits imparfaits. Ces normes ne sont plus imposées par l'Union Européenne depuis 2009 mais continuent d'être appliquées par la grande distribution.



Pour redonner un coup de jeune aux fruits et légumes

Salade défraîchie ?

Mettre un morceau de sucre dans un grand volume d'eau et laisser tremper la salade flétrie pendant 3/4 d'heure.

Carottes avachies ?

Ajouter une cuillérée à café de sucre à l'eau dans laquelle bouillent les carottes défraîchies.

Céleri fatigué ?

Le mettre dans de l'eau froide avec un peu de sucre, il retrouvera son croquant.

Légumes ramollis ?

Si les légumes commencent à devenir mous, les couper, les laver et les laisser tremper dans de l'eau au frigo jusqu'au lendemain. Ils seront de nouveau croquants.

Pain dur ?

Pour le manger tout de suite, l'humidifier et le placer quelques secondes au micro-ondes ; ou bien l'humidifier légèrement puis le placer au four jusqu'à ce qu'il retrouve une croûte croustillante.

Pommes flétries

Les arroser avec de l'eau bouillante ou les y tremper un instant.

Que faire avec…

Des fruits trop ou pas assez mûrs > Confectionner des confitures ou de la compote.

Une trop belle récolte de légumes > Les mettre dans des bocaux avec du vinaigre blanc, pour en avoir toute l'année à condition qu'ils soient frais, jeunes et sains au moment de la récolte.

Un surplus de tomates > Les faire blanchir (environ 1 minute dans l'eau bouillante) puis les peler et les couper en dés. Les congeler pour les utiliser dans une prochaine sauce tomate.

Un vieux citron > Frotter son évier en émail avec un ou des demi-citrons usagés.
> Certaines recettes ne nécessitent que quelques gouttes de jus de citron ou d'orange : on peut économiser le fruit en ne perçant qu'un petit trou dans la pelure, puis presser et reboucher l'orifice à l'aide d'un cure-dent.

Un reste de bouillon > Le congeler dans des bacs à glaçons après filtration pour servir ensuite de cube de bouillon.

La bonne dose
- par personne -

Légumes 200 g

Laitue un bol

Lentilles 3 cuillères à soupe bien remplies

Poisson 140 g

Riz 50 g

Pâtes 80 g

Pommes de terre 5 pommes de terre moyennes

Source : A vos tabliers ! -Livret de recettes et conseils anti-gaspi par France Nature Environnement



Pour mieux conserver

- Je range les produits **selon la règle du «premier entré, premier sorti»**
- J'utilise **des boîtes hermétiques**
- **J'écris la date d'ouverture** des produits sur les emballages
- **Je fais régulièrement un inventaire** de mes placards et de mon réfrigérateur
- **Je conserve** la plupart des fruits, et certains légumes, comme les tomates, les melons ou les poivrons, **hors du réfrigérateur, et hors d'un sac plastique**. On peut les stocker dans sa cuisine ou, mieux encore, au cellier

DANS le réfrigérateur

- **Je stocke les produits fragiles** de manière visible plutôt que cachés au fond du frigo
- **Je congèle les surplus**
- **Je le nettoie souvent** avec du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc

Et aussi...

Ail et échalote emballer les gousses dans un sac en papier et les conserver hors du réfrigérateur.

Artichaut il se conserve plus longtemps si l'on fait tremper sa queue dans de l'eau.

Boissons gazeuses pour éviter que le gaz ne s'échappe des boissons gazeuses entamées, il suffit de les placer dans le réfrigérateur le goulot en bas (en ayant bien refermé le bouchon avant !).

Champignons pour les conserver plus longtemps, les enrouler dans du papier.

Crème fraîche la transférer dans un pot hermétique : elle se gardera un mois au frigo.

Citron entamé saupoudrer la partie entamée d'un citron avec du sel.

Condiments une fois ouverts, les garder au frigo pour éviter l'oxydation.

Fruit entamé si on ne mange qu'une demi-pomme, une demi-poire ou une demi-pêche, arroser la moitié restante de jus de citron pour qu'elle ne s'oxyde pas. Elle se conservera ainsi quelques jours.

Pommes de terre pour éviter que des pommes de terre ne germent, les entreposer dans un endroit sombre avec deux pommes.

Pain le conserver dans une boîte ou un torchon avec une moitié de pomme. Fonctionne aussi avec des biscuits !



La durée de conservation des aliments

- POISSON CUIT 1 À 2 JOURS
- RAGOÛT, QUICHE 2 À 3 JOURS
- POMMES DE TERRE CUITES 3 JOURS
- SOUPE 3 À 4 JOURS
- VIANDE CUITE 3 À 4 JOURS
- LAIT 3 À 5 JOURS
- PÂTES ET RIZ CUITS 3 À 5 JOURS
- TOMATES 1 SEMAINE
- BEURRE 3 SEMAINES
- ŒUF 1 MOIS

Au restaurant

- Je commande en fonction de mon appétit
- Je demande à emporter ce que je n'ai pas consommé
- J'accepte que le restaurant n'ait plus mon plat préféré car il a un stock limité

Et quand vraiment, il n'y a pas de solution, je composte les restes qui ne peuvent plus être mangés !

Source : A vos tabliers ! -Livret de recettes et conseils anti-gaspi par France Nature Environnement

3. Lexique gaspillage alimentaire

Pertes alimentaires: diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de la production, de la post-récolte, de la transformation et de la distribution dans la chaine d'approvisionnement alimentaire. Ces pertes sont principalement dues à des déficits d'efficacité de la haine d'approvisionnement alimentaire, notamment au niveau des infrastructures et de la logistique, à un déficit technologique, de compétences, de connaissances, à une capacité de gestion insuffisante au niveau des acteurs de la chaine d'approvisionnement, ainsi qu'à un manque d'accès au marché. Les catastrophes naturelles contribuent également aux pertes de denrées alimentaires[12].

Déchets alimentaires: denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs. Il s'agit d'un problème majeur dans les pays industrialisés, dans lesquels il est souvent plus économique de jeter que d'utiliser ou réutiliser une denrée et où les consommateurs peuvent se permettre de gaspiller la nourriture. Ce gaspillage alimentaire est généralement évitable[13].

Gaspillage alimentaire: «Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée constitue le gaspillage alimentaire» (rapport Garot)

Agriculture biologique : « La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard des produits obtenus grâce à des substances et des procédés naturels.» [14]

Aide alimentaire : aide attribuée à des personnes défavorisées ou rencontrant ponctuellement des difficultés économiques. Elle vise différents objectifs dont, notamment :

- ✓ répondre à des situations d'urgence ;
- ✓ offrir une alimentation diversifiée, de qualité et en quantité suffisante ;
- ✓ inciter la personne démunie à prendre soin d'elle, dans un processus de« renarcissisation»;
- ✓ éviter le gaspillage en valorisant les invendus et les surproductions de denrées consommables ;
- ✓ constituer un outil d'inclusion sociale voire économique (exemple des chantiers d'insertion employant des personnes aidées)[15].

Alimentation durable : alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.

---

[12] FAO, http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/Food_Wastage_Concept_Note_web_fr.pdf

[13] Idem

[14] Règlement (CE) N°834/2007 du Conseil de l'Union européenne[4]

[15] Avis du CNA - http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cna_avis72_aidealimentaire_22mars2012_cle0711eb.pdf

Biodéchets: déchets d'origine végétale ou animale en général, qui se décomposent grâce à d'autres organismes vivants.

Circuits courts : est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur[16].

Compostage : Mise en fermentation de certains déchets agricoles ou urbains, de façon à récupérer des éléments riches en minéraux et matière organique, qui sont ensuite incorporés aux terres agricoles afin de les enrichir[17].

Consommation durable : **la consommation durable comprend trois dimensions : mieux acheter, mieux utiliser et mieux jeter**

- ✓ **Mieux acheter :** d'une part, en sélectionnant les produits qui ont le moins d'impact sur l'environnement (consommation éco-responsable) tout au long de leur cycle de vie (production, distribution, utilisation, fin de vie). Et, d'autre part, en faisant le choix de produits qui respectent les droits sociaux de ceux qui ont participé à sa production. Cette dimension sociale repose à la fois sur l'éthique et sur l'équité : elle se concentre généralement sur les conditions de travail aux différentes étapes de production (droits de l'homme, liberté syndicale, interdiction de travail des enfants,…) et sur une plus juste rémunération des producteurs (commerce équitable).
- ✓ **Mieux utiliser :** c'est mieux utiliser les produits pour limiter leurs impacts sur l'environnement. Adopter un juste dosage pour les produits ménagers, utiliser le papier recto-verso, adopter des comportements économes en énergie, réparer les produits pour allonger leur durée de vie… sont des exemples d'une meilleure utilisation des produits.
- ✓ **Mieux jeter :** c'est favoriser la valorisation finale d'un produit. Soit en le réutilisant, après l'avoir réparé par exemple, soit en l'orientant vers une filière de recyclage, à travers notamment un tri pertinent des déchets ménagers.[18]

Consommation responsable: doit conduire l'acheteur, qu'il soit acteur économique privé ou public ou citoyen consommateur à effectuer son choix en prenant en compte les impacts environnementaux, sociaux et économiques à toutes les étapes du cycle de vie du produit (bien ou service).

Déchet : "toute substance ou tout objet, ou plus généralement tout bien meuble, dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention de se défaire"[19]

Dénutrition ou faim chronique : Situation de personnes dont les apports alimentaires, jour après jour, ne couvrent pas leurs besoins énergétiques minimum, qui sont d'environ 1800 kcal par jour. Les besoins exacts d'une personne sont liés à son âge, sa corpulence, son niveau

---

[16] « Consommation : manger local partout en France | Minagri », [En ligne : http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france]. Consulté le17 septembre 2015.

[17] « Définitions : compostage - Dictionnaire de français Larousse », [En ligne : http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/compostage/17756]. Consulté le17 septembre 2015.

[18] « Qu'est-ce que la consommation durable ? - Ministère du Développement durable », [En ligne : http://www.developpement-durable.gouv.fr/Qu-est-ce-que-la-consommation.html]. Consulté le17 septembre 2015.

[19] Code de l'Environnement, article L.541-1-1

d'activité et ses conditions physiologiques, mais les maladies, les infections, une grossesse et l'allaitement, sont également des variables à prendre en considération[20].

Doggy bag: est un terme anglais qui désigne l'emballage dans lequel le client d'un restaurant peut emporter les restes du repas qu'il n'a pas terminé.

Droit à l'alimentation : *« Le droit d'avoir un accès régulier, permanent et non restrictif, soit directement ou au moyen d'achats financiers, à une alimentation quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante correspondant aux traditions culturelles du peuple auquel le consommateur appartient, et qui lui procure une vie physique et mentale, individuelle et collective, épanouissante et exempte de peur.»*[21]

Glaner : signifie aller ramasser les fruits, légumes et céréales tombés au sol dans un champ qui vient d'être récolté. Un nouveau type de glanage est récemment apparu, il s'agit d'aller récupérer après les marchés ou dans les poubelles des magasins les produits invendus ou retirés de la vente pour diverses raisons[22].

Insécurité alimentaire: L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit l'insécurité alimentaire comme : « une situation caractérisée par le fait que la population n'a pas accès à une quantité suffisante d'aliments sans danger et nutritifs leur permettant d'avoir une croissance et un développement normaux, d'être en bonne santé et de mener une vie active». Elle peut notamment être due à des disponibilités alimentaires insuffisantes ou au manque de pouvoir d'achat des ménages. [23]

Malnutrition: Terme employé dans un sens large qui correspond à toute une série de conditions entravant la bonne santé, causées par des rations alimentaires insuffisantes ou déséquilibrées, ou par une mauvaise assimilation de la nourriture consommée. La malnutrition correspond aussi bien à la sous-alimentation (carence alimentaire) qu'à la suralimentation (apports alimentaires excessifs par rapport aux besoins énergétiques).[24]

Recyclage : toute opération de valorisation par laquelle les déchets, y compris les déchets organiques, sont retraités en substances, matières ou produits aux fins de leur fonction initiale ou à d'autres fins"[25]

*Réemploi : "*toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus"[26]

Réutilisation: "toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau"[27]

---

[20] Food Right Now, ACTED
[21] « Droit à l'alimentation - Olivier De Schutter | United Nations Special Rapporteur on the Right to Food », [En ligne : http://www.srfood.org/fr/droit-a-l-alimentation]. Consulté le17 septembre 2015.
[22] France nature Environnement
[23] Food Right Now, ACTED
[24] Idem
[25] Code de l'Environnement, article L.541-1-1
[26] idem

Sécurité alimentaire : La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels pour leur permettre de mener une vie active et saine.[28]

*Sous-nutrition :*Le résultat de bas niveaux prolongés d'apports alimentaires et/ou d'une mauvaise assimilation de la nourriture consommée. Elle s'applique généralement aux carences énergétiques (ou protéiques et caloriques), mais peut également se mesurer en carences en vitamines et en minéraux.[29]

Souveraineté alimentaire : La souveraineté alimentaire, principe alternatif au mouvement néolibéral, développé en 1996 par le mouvement paysan international, la *Via Campesina*, désigne « le droit des populations, de leur pays ou Unions à définir leur politique agricole et alimentaire, sans dumping vis-à-vis des pays tiers »[30]

---

[27] ibidem
[28] Food Right Now, ACTED
[29] Idem
[30] Agathe Décarsin, « La souveraineté alimentaire ou le droit des peuples à décider de leurs politiques agricoles », *IdeAs. Idées d'Amériques*, décembre 2012.

4. Ressources pour approfondir le sujet

Ouvrages

- **LHOSTE, Bruno et STUART, Tristam, *La grande (sur-) bouffe: pour en finir avec le gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2012.**

Dans ce livre, Bruno Lhoste dresse un état des lieux du gaspillage alimentaire en France, présente des initiatives pour réduire ce fléau et propose une réflexion pour faire évoluer en profondeur notre chaîne de production alimentaire, fondée sur trois principes : la proximité, la qualité et la solidarité.

- **STUART, Tristram, *Global gachis: révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, Paris, Rue de l'échiquier, 2013.**

Cet ouvrage, aide à comprendre les causes et les enjeux de ce gaspillage. De l'Europe à la Chine, du Japon aux États-Unis, en passant par le Pakistan et la Corée du Sud, Tristram Stuart a mené l'enquête. S'il met en évidence que notre système d'approvisionnement alimentaire est dans l'impasse, il nous révèle également des solutions simples et innovantes pour tirer le meilleur parti de ce que nous produisons et en finir avec l'un des plus grands scandales de notre époque.

- **THINARD, Florence et GALL, Loïc LE, *Une seule Terre pour nourrir les hommes*, [Paris], Gallimard jeunesse, 2009.**

Cet ouvrage explore ce lien profond, nourricier, souvent oublié ou méconnu entre l'agriculture et l'alimentation, la Terre et notre assiette.Un tour du monde en 80 photos, belles ou étonnantes, raconte les techniques agricoles et les modes d'élevage, nous fait visiter les étables et les usines, les laboratoires et les cuisines. Des textes savoureux et accessibles expliquent en profondeur les mystères du goût, l'histoire de la cuisine et de l'agriculture, leurs conséquences pour notre société, notre santé et notre environnement. Enfin, des pistes concrètes sont proposées pour que les jeunes d'aujourd'hui inventent l'agriculture de demain... écologique et solidaire.

- **ASTRUC, Lionel, *Aux sources de l'alimentation durable: nourrir la planète sans la détruire*, Grenoble, Glénat, 2010.**

Grâce à une enquête de terrain inédite, en France et dans le monde entier, Lionel Astruc décrypte les enjeux de sept aliments exemplaires, souvent même avant-gardistes, garants de critères écologiques et sociaux très élevés. Il remonte les filières de chacun de ces produits (tous vendus en France) pour vérifier ce qui se cache derrière les engagements affichés.

Vidéos

- **Le gaspillage ne fait plus recette, CREPAQ, Durée : 14mn07**

Vidéo de présentation sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire,
ainsi que sur une méthode et des actions appliquées à la restauration collective scolaire

- **Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire sur le changement climatique, les ressources en eau, les terres et la biodiversité**, FAO, Durée : 3mn18 et 3mn49, 2014

En français : Partie 1 Partie 2
En anglais : Partie 1 Partie 2

- **La nourriture à la poubelle: le grand gaspillage alimentaire** (version courte du film Taste the Waste), Durée : 30 mn., Production : Schnittstelle Köln, Thurn, WDF, 2010

Sobre et percutant, ce film cherche des explications et interroge des employés dans les supermarchés, des responsables de la stratégie des ventes, des agriculteurs et des agricultrices. Il enquête sur les causes et donne la parole à des personnes qui souhaitent stopper ce gaspillage. La dimension mondiale de la thématique est illustrée par l'exemple de l'importation de bananes du Cameroun

- **Food Savers**, film de Valentin Thurn, production Schnittstelle Thurn Film GbR , Durée : 53mn, 2013

Après Taste the waste, qui dénonce le gaspillage alimentaire en Europe, Valentin Thurn propose des solutions. Du fermier au consommateur, du cuisinier aux responsables de supermarchés, tous cherchent et trouvent de réelles solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

https://vimeo.com/105662047 (bande annonce)

- **Global Gâchis : le scandale mondial du gaspillage alimentaire**, Olivier Lemaire, Produit par Capa, Durée : 90 mn, 2012

Olivier Lemaire met en image cet immense scandale du gaspillage alimentaire. Aux côtés de Tristram Stuart, historien britannique et auteur de l'ouvrage de référence « Waste », ils nous font voyager au Costa Rica, au Pakistan en passant par l'Europe et les Etats-Unis. On assiste tout au long de ce reportage à des situations affligeantes perpétrées par les gros industriels, mais pas seulement. Force est de constater que la population est aussi coupable de ce gaspillage, ce reportage a aussi pour vocation d'inculquer comment ne plus gaspiller au quotidien. Consommer les restes de repas concoctés la veille, consommer des fruits de saison, comprendre la signification exacte de l'étiquetage et des dates de péremption... Des gestes simples pour nous faire comprendre que la solution se trouve peut-être dans nos assiettes.

- **La Cuisine anti-gaspi** , Série documentaire en 5 épisodes de Georg Misch et David Groß (Autriche, 2015, 26 min)

Journaliste et militant anti-gaspillage, David Gross parcourt l'Europe pour transformer, avec la complicité de chefs étoilés, les produits délaissés en plats d'exception. Chaque épisode est tourné dans un pays différent : Autriche (1/5), Allemagne (2/5),Pays-Bas (3/5),Belgique (4/5), France (5/5).

Rapports en ligne

- **Du gaspillage à tous les étages**, France Nature Environnement, 2010 actualisé en 2013

En tant que fédération d'associations de protection de la nature et de l'environnement, France Nature Environnement participe activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et souhaite, à travers ce dossier thématique, rendre accessibles les informations existantes sur ce sujet. Avec la publication de ce dossier en mars 2010, FNE était l'un des premiers acteurs à effectuer un travail de centralisation des données issues d'études nationales et internationales. En décembre 2013, FNE publie une version actualisée de ce dossier thématique qui montre

que, même si une prise de conscience a émergé, la connaissance du sujet est loin d'être totale, en particulier sur l'amont de la chaîne alimentaire.

- **Food wastage footprint-Impacts on natural resources**, FAO, 2013 (en anglais)

Première étude qui entreprenne d'analyser les impacts des pertes et gaspillages alimentaires à l'échelle mondiale depuis un point de vue écologique, en se penchant sur ses conséquences pour le climat, les utilisations de l'eau et de la terre, et la biodiversité.

- **Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde-Ampleur, causes et prévention,** Rome, FAO, 2012

Cette étude met l'accent sur les pertes alimentaires constatées dans les filières alimentaires et en évalue l'ampleur. Elle en détermine également certaines causes et présente différents moyens de prévention.

- Dossier **Comment nourrir 9 milliards d'hommes en 2050 ?** , MtaTerre, 2011

Ce dossier analyse les modes de production agricole et de consommation alimentaires, d'accès à l'alimentation et les met en perspective avec l'enjeu qu'est nourrir 9 milliards d'hommes en 2050. Il aborde également les solutions pour une agriculture plus durable.

- Dossier **Stop au gaspillage alimentaire !**, MtaTerre, 2014

Ce dossier présente un état des lieux du gaspillage alimentaire (quantités gaspillées et causes) , son impact écologique et économique ainsi que des solutions facile à mettre en oeuvre pour collégiens et lycéens.

- MinAgri-ADEME, **Comment réduire le gaspillage alimentaire ?** , Actes du colloque du 9 décembre 2014 à Lyon

4 grands thèmes :
- le contexte et la règlementation : quels enjeux et quelles obligations pour les professionnels aujourd'hui ?
- la restauration collective : comment proposer un service plus qualitatif en réduisant le gaspillage alimentaire ?
- le don : comment passer d'une belle idée à sa réalisation concrète ?
- les entreprises : des acteurs engagés pour quels résultats ?

- **Consumer Attitudes to Food Waste and Food Packaging**, WRAP, Mars 2013 (en anglais)

Enquête qualitative et quantitative sur les habitudes et comportements autour du gaspillage alimentaire et des emballages alimentaires.

- **L'alimentation en classe, l'environnement au menu**, dossier à destination des professeurs, Bruxelles Environnement

L'objet de ce dossier est de vous inviter à la curiosité, vous donner des outils pour comprendre combien notre alimentation a évolué, vous inciter à agir avec vos élèves comme enseignant ou éducateur, et comme consommateur vous-même, dans vos choix quotidiens.

Sites

- **Site du ministère de l'agriculture sur l'alimentation**

- **Sauve ta bouffe**

Projet des AmiEs de la Terre de Québec lancé en 2012 et mené essentiellement par des bénévoles qui vise à outiller concrètement la population afin de réduire le gaspillage alimentaire.

- **Love Food Hate Waste** (en anglais)

Projet de l'association anglaise le WRAP visant à sensibiliser les ménages à la réduction de leur gaspillage alimentaire.

- **De la terre à l'assiette**

Nombreuses ressources documentaires qui vous permettront de comprendre les liens entre notre alimentation et trois thématiques d'approfondissement: les déchets, les circuits courts et la préservation des milieux et des ressources naturelles.

- **Alimenterre**

Plateforme animée par le CFSI (association regroupant des ONG de solidarité internationale) pour sensibiliser l'opinion publique et les responsables politiques aux causes de la faim et aux moyens de la combattre.

- **De la production aux déchets: le système alimentaire**, article de l'Agence Européenne de l'environnement, octobre 2014

- **« Pensez, Mangez et Préservez »**

La campagne « Pensez, Mangez et Préservez » de l'initiative Save Food « Conservons les aliments » est un partenariat entre le PNUE, la FAO et Messe Düsseldorf, qui appuie l'initiative Zéro Challenge « le défi Faim Zéro » lancé par le Secrétaire Général des Nations Unies. Cette initiative a pour objectif d'ajouter un poids et une voix à ces efforts pour motiver les actions entreprises au niveau national, régionale et international, informer et faire agir plus de secteurs de la société y compris à travers l'échange d'idées et de projets entre les acteurs déjà impliqués et ceux qui sont prêts à les rejoindre.

Actualité

- Info animée "C'est quoi le gaspillage alimentaire?" - 1 jour 1 actu
- Article "C'est quoi, le gaspillage alimentaire ?"-1 jour 1 actu
- "5 questions sur le gaspillage alimentaire"-Le Monde

Infographies

- **Infographie créée par le collectif Disco Soupe**

- **Infographie de France Télévisions**

Livres de recettes

- **Livre de recettes transnational** du projet européen Greencook

- **A vos tabliers !** -Livret de recettes et conseils anti-gaspi par France Nature Environnement

5. Le Projet "Don't Waste Our Future"

« DON'T WASTE OUR FUTURE » (DWOF) est un projet de sensibilisation à l'importance de limiter le gaspillage alimentaire.

Fruit d'une coopération entre sept pays européens (Italie, Ecosse, Chypre, Espagne, Belgique, Portugal, France), le projet DWOF favorise un travail commun entre enseignants, élèves, acteurs associatifs et territoriaux pour sensibiliser et encourager les changements de comportements afin de réduire le gaspillage alimentaire et promouvoir le droit à l'alimentation.

Dans ce cadre, 1500 lycéens européens ont travaillé à l'élaboration d'une charte européenne des jeunes contre le gaspillage alimentaire et pour le droit à l'alimentation en lien avec des représentants des autorités locales. En France, ce sont 5 lycées de l'Essonne qui se sont impliqués dans le projet et 6 classes ont participé à des ateliers des ateliers animés par Julie Couteau, chargée de mission à l'association Passerelles.info.

Le texte de la charte est téléchargeable via ce lien : http://www.dontwaste.eu/charte/?lang=fr

Afin de rendre ce texte vivant, les lycéens participants ont mené une campagne de communication autour des engagements de cette charte et des ateliers de sensibilisation auprès d'élèves plus jeunes (collège et primaire), dits "ateliers d'éducation par les pairs".

Retrouvez davantage d'informations sur le projet DWOF : http://www.dontwaste.eu/?lang=fr ; http://dwof-france.strikingly.com *et sur l'association Passerelles.info http://passerelles.info.*

Contacts :
***Violaine HACKER** – chef de projet & resp. liens avec les autorités locales violainehacker@hotmail.com*
***Julie COUTEAU** – chargée de mission (secteur éducatif) julie.couteau1@gmail.com*
***Pierre CESARINI** – directeur délégué de l'association Passerelles.info pierre.cesarini@passerelles.info*

Cette publication a été produite avec le soutien de l'Union Européenne. Le contenu de cette publication relève de la seule responsabilité des partenaires et ne reflète pas l'opinion de l'Union européenne.



The project is funded by

the European Union